限定
二十食

¥6,300

霜月のおたより

Seasonal lunch plate

一の膳

白身の昆布〆　白子ポン酢かけ
零余子と銀杏の石垣寄せ
芹と牛蒡、さくらえびの煮浸し
蟹なます
鶏と茸の蕪菁あん

御料理

A　雪室熟成豚の三枚肉とへそ大根の柔らか煮
　白菜　春菊　人参
B　鰤の焼物　だし巻き玉子　染卸し　酢取り野菜
C　天然本さわらと根菜のポン酢卸し
　蓮根　海老芋　人参　湯葉

御食事

A　新米　龍の瞳（白米）赤出汁
B　かきたま蕎麦　あおさ海苔　薬味
C　プレミアム牛丼　赤出汁　紅生姜

デザート

あんぽ柿の醍醐寄せ　リンゴの敷きゼリー

-Appetizer- First Plate

Marinated white fish, cod milt with ponzu sauce
Baby yam and ginkgo nut jelly
Parsley leaves, burdock prawn salad
Crab salad
Chicken and mushroom with thick turnip sauce

-Main Plate- Please select one dish from following

A. Simmered pork and daikon radish
Chinese lettuce, crown daisy, carrot
B. Grilled yellowtail, grated radish, Japanese omelet, pickles
C. Spanish mackerel and vegetable with ponzu sauce
Lotus root, taro, carrot, yuba tofu skin

-Rice- Please select one dish from the following

A. Newly harvested Ryu-no-Hitomi premium Japanese rice, red miso soup
B. Soba noodle with egg, seaweed, condiments
C. Premium beef rice bowl, miso soup, red ginger

-Dessert

Semi-dried persimmon with creamy sauce, apple jelly

（仕入れ状況により内容が一部変更されることがございます。
表示料金にはサービス料、税金が含まれております。
お食事制限やアレルギーなどがございましたらスタッフにお申し付けください。
当ホテルにて提供しているお米の産地につきましては係の者にお尋ねください。

Food items may change from season to season)
All prices are inclusive tax and service charge.
Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order.
Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.